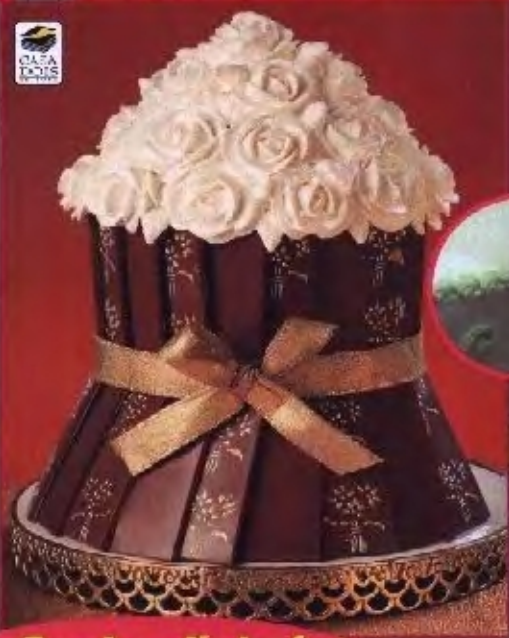


BOLOS *decorados*



**Aprenda
a confeitar
bolos com
chantilly**



**Ganhe dinheiro
o ano todo!**

**Acessórios
incríveis**

O que é possível
criar com
cartucho de
papel, bicos,
transfer
e papel
celofane

**Como preparar
deliciosos recheios,
caldas e coberturas**



Editorial

Habilidade e paciência são ingredientes básicos para decorar bolos à base de chantilly. Sem eles, é como fazer um bolo sem farinha, ovos ou fermento. Para completar, é essencial adicionar uma pitada de experiência e criatividade.

É exatamente isso que procuramos mostrar ao convidarmos dois profissionais renomados: Serafina L. Checo, que há mais de 26 anos se entende com os bicos de confeitar, e Eduardo Beltrame, que adquiriu uma habilidade invejável no balcão da confeitaria.



A seguir, esses mestres apresentam nove tipos diferentes de bolos confeitados. Dos clássicos aos mais modernos, eles ensinam como trabalhar com a manga de confeitar ou com o cartucho de papel, como utilizar os diversos bicos, o manuseio

com chantilly, gel de brilho, chocolates e transfer.

Os profissionais sugerem ainda inúmeras combinações entre a decoração, a calda, o recheio e o pão-de-ló e fornecem uma série de receitas deliciosamente testadas e aprovadas.

Um verdadeiro e indispensável manual para aqueles que querem aprender a trabalhar com o chantilly.

Até a próxima!



arte com as mãos

Assessoria Luc Fernando Cyrillo
Robert Senise (RJ)

Editora George Sotomayor
Tereza e Rosângela (RJ)

Editorial de Arte Liza Zappone (RJ)

Diagramação Andréa Reis
Doracy Torres
Cláudio de Jesus e
Thomaz (RJ)

Diagramação e Arte Cezar Costa (RJ)

Assessoria de Arte Andréa Soares (RJ)
Cláudio de Jesus (RJ)
Doracy Torres (RJ)
Thomaz (RJ)

Assessoria Técnica Cláudio Torres
Jorge (RJ)

Atividade Cláudio Torres
Jorge (RJ)

Administrativa Cláudio Torres
Jorge (RJ)

Assessoria Técnica Cláudio Torres
Jorge (RJ)

Assessoria Técnica Cláudio Torres
Jorge (RJ)

Assessoria Técnica Cláudio Torres
Jorge (RJ)

Assessoria Técnica Cláudio Torres
Jorge (RJ)

Assessoria Técnica Cláudio Torres
Jorge (RJ)

Assessoria Técnica Cláudio Torres
Jorge (RJ)



PUBLICAÇÕES DO CASADO EDITORA

ABRIL E SETEMBRO Andréa Reis, Doracy Torres, Cláudio de Jesus e Thomaz (RJ)

www.casados.com.br

CONTEÚDO, DESIGN E ILUSTRAÇÃO POR
ALBERTO DE OLIVEIRA



Diagramação: Cláudio Torres

Assessoria Técnica: Cláudio Torres

Assessoria Técnica: Cláudio Torres

menu

Clássico	5
Luna bicolor	8
Tradicional	11
Mesclado	14
Infantil	16
Transfer	20
Frutas	22
Tabuleiro	24
Vaso	26
Receitas	30



Clássico

Trabalho



Execução: Serafina L. Choco

Material utilizado



Espátula
Faca
Saco de confeitar descartável
Corantes
Manteiga
Suporte para flores
Creme vegetal tipo chantilly

Bicos de confeitar - pérola nº 116,
folha nº 366, piranga nº 16 e nº 21
e pontê nº 02

Cores empregadas: amarelo
damasco e verde folha

Sugestões: Bolo de nozes
Recheio de nozes



Na batedeira, em velocidade média, bata o creme vegetal em ponto de chantilly firme. Cubra o bolo, com uma camada generosa de chantilly. Alise o chantilly com a espátula, retirando os excessos. Comece sempre pelas laterais.



Depois, acerte em cima, deixando o mais liso possível. Repita o processo nos outros bolos e sobreponha-os. Coloque os bolos sobre o tabuleiro. Com o bico pinça nº 21 e o chantilly no saco de confeitar, faça o acabamento entre os bolos. Desenhe conchas.



Para o miolo da rosa, tinga o chantilly de amarelo escuro. Para as pétalas, utilize o chantilly dois tons mais claro. Com o chantilly mais escuro e o bico pétalo, faça um círculo grande no suporte. Depois, por cima, faça um círculo menor formando o miolo da rosa.



Ainda na parte superior do miolo, faça três pétalas. Abaixo, com o chantilly mais claro, faça mais cinco pétalas, sempre circundando o miolo. Sobre a base do suporte, faça sete pétalas.



13



14



15

Com o garfo, retire a flor do suporte e distribua entre os andares do bolo. Repita o processo em todos os andares inclusive sobre o rebuleiro do bolo.



16



17



18

Com o chantilly verde e o bico folha, de baixo para cima, faça as folhas, uma ao lado da outra e entre as flores. O movimento deve ser feito em três etapas e com a ponta mais fina. Com o chantilly natural no bico de confeitar e o bico perfil nº 02, faça meio círculo nas laterais do bolo.



19



20



21

Por cima, faça outro meio círculo, como se fosse uma corrente. Repita em todos os andares do bolo. Com o chantilly verde, faça uma noiva no meio do bolo. Em volta, distribua as rosas.



22



23



24

Disponha-as uma sobre a outra, de modo a cobrir toda a noiva. Entre elas, faça algumas folhas. Use o bico folha e o chantilly verde. Preencha, inclusive, a parte de trás do bolo.

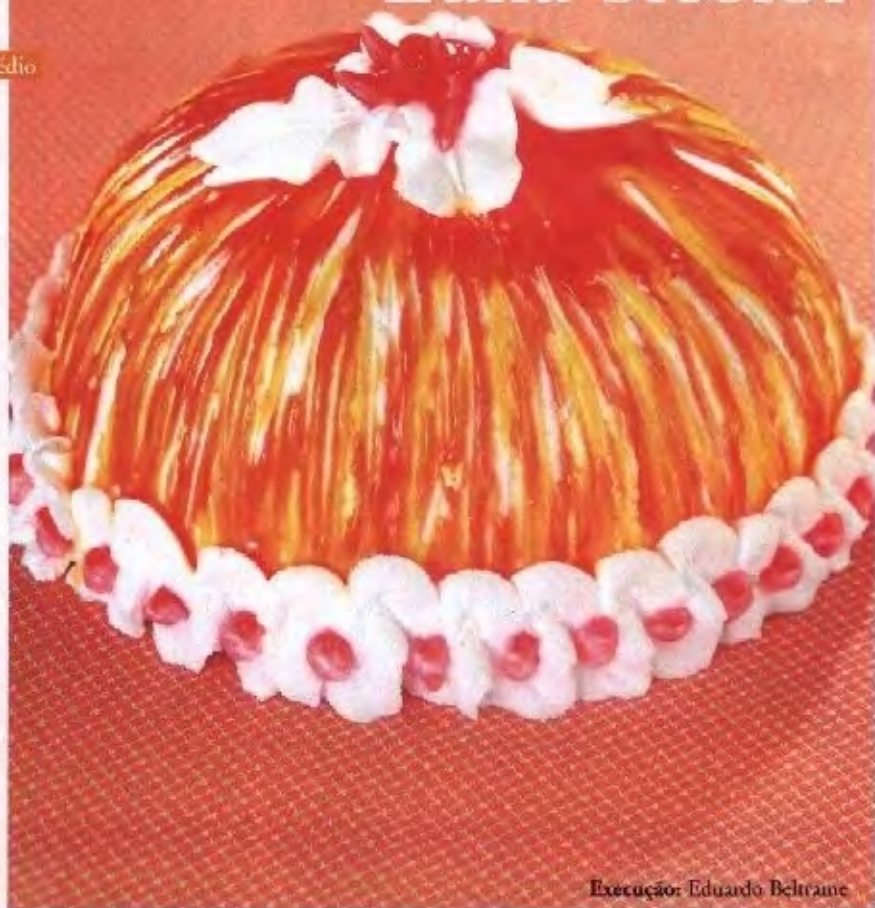
Aprenda mais!

*Faça a decoração do bolo no dia da festa.

*Ao sugar o chantilly, faça sempre sems quantidade a mais para não perder a consistência.

Luna bicolor

médio



Execução: Eduardo Beltrame

Material utilizado



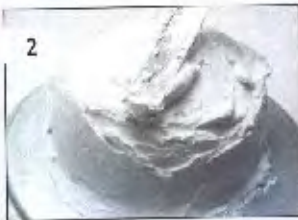
Chantilly
Manga de confeitar
Carrucho de papel
Corante – vermelho, laranja e amarelo
Gelêia de brilho
Fapácula
Bicos de confeitar – folha nº 115
1 pedaço de acetato

Cores empregadas:

amarelo, laranja e vermelho

Sugestão:

Pão de ló de laranja
Recheio gelado mousse de tangerina



Na batedeira, em velocidade média, bata o chantilly até obter o ponto firme. Disponha o bolo sobre a bailarina. Alise o com bastante chantilly. Depois, retire os excessos. Com um pedaço de acetato limpo, puxe o chantilly de baixo para cima.



Retire os excessos de chantilly, procurando deixá-lo o mais liso possível. Separe a geléia de brilho em três porções iguais. Adicione gotas de corante.



Misture até incorporar os ingredientes. Faça outros dois tons. Coloque cada cor de gel em um cartucho de papel.



Dobre as pontas para dentro. Corte a ponta bem fina. Despeje o gel sobre o chantilly, em movimentos de vaivém, de cima para baixo.



Inicie por um tom, depois, faça outro. Com o garfo, de baixo para cima, risque todo o bolo. No saco de confeiteiro com bico folha, faça o acabamento em toda a base do bolo, com movimentos de zigzagague.



Decore toda a volta. Em cima, faça quatro folhas, partindo do meio para as pontas. Despeje o gel vermelho cartucho de papel.



Em seguida, coloque um pouco de chantilly. Dê um corte pequeno na ponta do cartucho. Detalhe o centro da folha puxando o chantilly. Ornamente também o meio do acabamento na base.

Aprenda mais!

Procure usar um sobre tom de gelêia de brilho.

Prefira sempre gel



Tradicional

Trabalhoso



Execução: Seralina L. Chico

Material utilizado



Espátula
Faca
Saco de confeitar descartável
Corantes
Manteiga
Suporte para flores
Papel alumínio
Marcador de arabescos
Bicos de confeitar - bico nº 104,

pitanga nº 16 e petê nº 02
Creme vegetal tipo chantilly

Cores empregadas:
amarelo damasco, lilás e verde folha

Sugestão:
Pão-de-ló
Recheios de coco e de baunilha



Deita o creme vegetal em ponto de chantilly firme. Tinja de verde claro. Cubra o bolo, com uma camada generosa de chantilly e alise bem. Tinja várias porções de chantilly com os corantes lilás e amarelo. Reserve. Corte quadrados de papel alumínio, com 5 x 5 cm. Revista o suporte para flores.



Coloque o bico pétala no saco de confeitar com o chantilly lilás. Dê uma base do suporte em seis partes iguais. Faça o meio no fundo do suporte. A volta, na área dividida, faça as pétalas da perúnia, em três etapas. A parte do meio de cada pétala deve ser mais longa.



Repita o procedimento nas seis divisões do suporte. Faça o miolo, usando o bico perle no saco de confeitar e o chantilly amarelo. Recize a flor do suporte, com cuidado e com o papel alumínio. Leve ao freezer até congelar.



Tinja o chantilly com o corante verde, um tom mais escuro que o bolo. Com o bico pitanga, faça o "S" na base do bolo. Repita o processo em todas as bases. Carimbe as laterais dos bolos com o marcador. Com cuidado para não lambeizar o chantilly.



Com o bico pitanga e o mesmo chantilly verde usado na base do bolo, faça o contorno das marcações. Repita o processo em toda a lateral do bolo. Como acabamento, em toda a volta superior do bolo, faça o "S". Use o mesmo bico e o chantilly. Retire as flores do congelador e, com cuidado, extraia o papel alumínio.



No centro do bolo, faça uma moita com o chantilly verde. Por cima, distribua as flores. Disponha-as, de modo a formar um arranjo. Entre elas, distribua algumas folhas. Use o chantilly verde escuro e o bico nº 104.

Aprenda mais!

*O corante pode ser líquido ou gel.

*Faça as flores, recheio e disponha-as sobre um disco de papelão. Na hora de confeitaria, coloque-o sobre uma bailarina ou prazo giratório.





Mesclado

Execução: Eduardo Beltrame

Material utilizado



Quantilly
Manga de confeitos
Corante - vermelho
Geléia de burlão
Espátula
Bicos de confeitar
pétala nº 125
200 g de chocolate meio amargo
cobertura

Cor empregada:
vermelho

Sugestão:
Pão-de-ló simples
Recheio brigadeiro de morango



Derreta 200 g de chocolate meio amargo. Deixe amornar. Na batedeira, em velocidade média, bata o chantilly até obter o ponto firme. Disponha o bolo sobre a baixelina e alise com o chantilly.



Despeje, com cuidado, o chocolate sobre o bolo. Alise apenas a parte de cima do bolo. Use a espátula. Deixe escorrer aleatoriamente nas laterais. Coloque para secar.



Despeje o corante apenas em um lado da manga de confeitar. Deixe escorrer. Em seguida, coloque um punhado de chantilly. Marque o meio do bolo com o chantilly. Da ponta para o meio, trace linhas curvadas e paralelas.

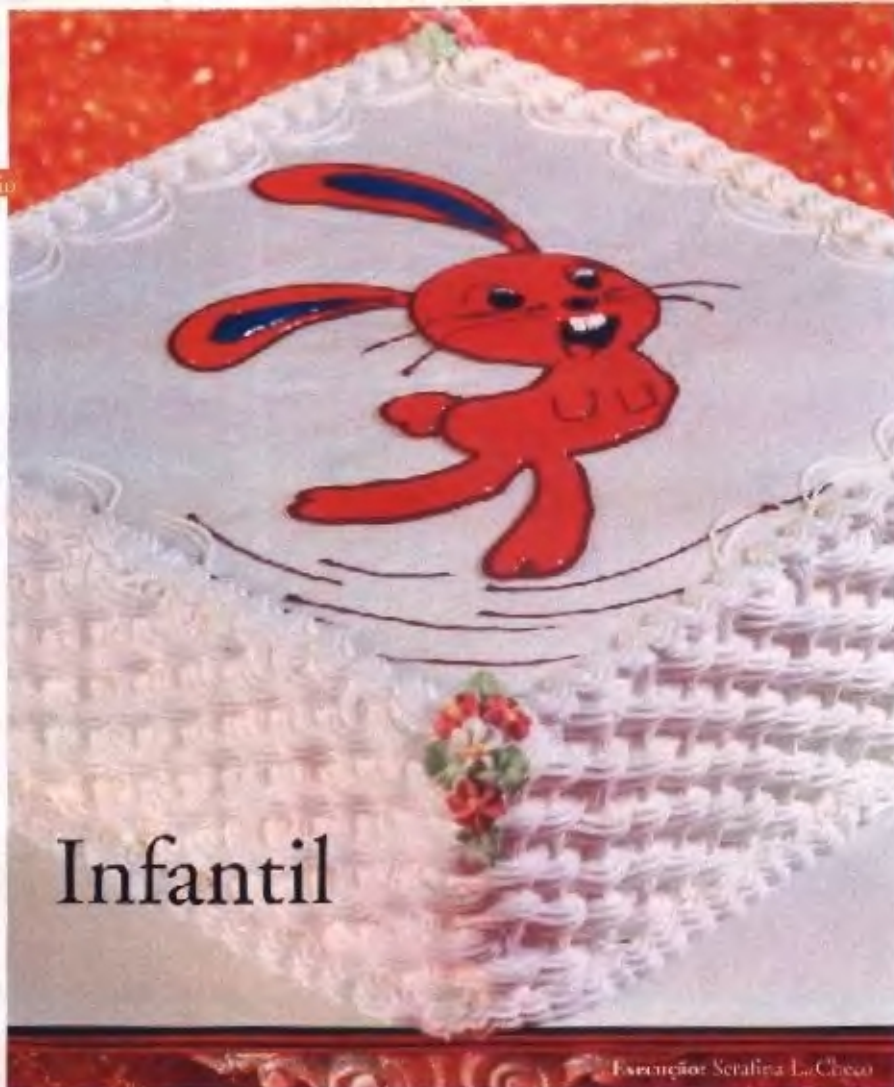


A parte com corante deve ficar em cima. Complete toda a volta. Com o mesmo bico e manga de confeitar, faça um traçado sobrepondo meios círculos, em toda a base do bolo. Decore o centro do bolo com um morango.

Aprenda mais!

*O tempo para secagem do chocolate sobre o chantilly é de cinco minutos.

*Bemunte o morango na geléia de brilho, antes da decoração.



Infantil

Execução: Seralina LaCheco

Material utilizado



Espátula
 Faca
 Saco de confeitar descartável
 Corantes
 Maiz
 Molde - motivo coelho
 Geléia de brilho
 Papel celofane transparente
 Chocolate hidrogerado
 Creme vegetal tipo chantilly

Biscoitos de confeitar - pitanga nº 21,
 folhas nº 67 e minúsculos nº 130

Cores empregadas:

azul anis e vermelho morango

Sugestão:

Pão-de-ló chocolate
 Recheio de morangos
 Recheio de flocos de chocolate
 Geléia de brilho



Cubra o bolo com chantilly. Alise bem. Sobre o molde, coloque uma folha de papel celofane. Coloque o chocolate derretido em um saco de confeitar e contorne o desenho. Cubra todo o desenho, exceto o bigode. Deixe secar em temperatura ambiente e sobre uma superfície lisa.



Tinja parte da geléia de lúlia com o corante vermelho. Adicione aos pontos e misture bem até obter a coloração desejada. Retire o celofane com cuidado.



Disponha o desenho sobre o bolo, com cuidado para que o celofane não encoste no chantilly. Retire-o, deixando apenas o contorno de chocolate sobre o bolo. Coloque a geléia no saco de confeitar e, com movimentos vaivém, cubra o desenho. Deixe sem preencher os olhos, o fuço, a boca e o meio das orelhas.



Tinja a geléia de azul. Pinte o meio das orelhas, os olhos, o fundo da boca e o nariz de preto. Faça os dentes com o chantilly natural.



Com o chocolate, trace os bigodes. Abaixo do coelho, desenhe o caminho de chocolate. Coloque o chantilly no saco de confeitar e encaixe o bico nº 21. Trace duas linhas verticais paralelas, na lateral do bolo. Por cima, faça linhas horizontais, formando a cestaria.



A partir daí, trace uma linha vertical e, por cima, as horizontais. Repita o processo em toda a lateral do bolo. Com o acabamento da parte superior, faça toda a volta do bolo em forma de "U".



Repita na base do bolo, junto à tábua. Coloque o chantilly no saco e corte o bico bem pequeno. Ornamente a parte interna do bolo, com meio círculo. Disponha o chantilly natural no saco com o bico microstis. Sobre uma folha de alumínio, pingue uma gota e dê uma leve torcida.



No meio, pingue chantilly tingido de amarelo. Leve para congelar. Faça vários microstis, com cores diferentes. Tinja o chantilly de verde, faça folhas nas laterais do bolo. Por cima, disponha algumas flores. Entre elas, faça algumas folhas. Distribua alguns arranjos de microstis e folhas sobre o tabuleiro.

Molde - tamanho original



Aprenda mais!

**O chantilly pode ser batido e congelado por até 90 dias. Descongelar, bater novamente por alguns segundos e utilizar.*

**A conservação deve ser feita por até quatro dias na geladeira.*

**Ao tingir a geléia de brilho, use pouco corante para não perder a transparência.*

**Para trabalhar, prefira o chantilly em ponto médio.*

Transfe



Execução: Eduardo Beltram

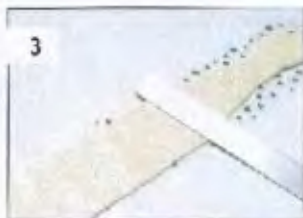
Material utilizado



Chantilly
Manga de confeitar
Cartucho de papel
Corante – verde
Geléia de burlho
Espátula
Bicos de confeitar – perlê nº 809 e pitanga nº 19
Transfe de acetato – motivo corações
150 g de chocolate branco cobertura

Cor empregada:
verde

Sugestão:
Pão-de-ló de cho
Recheio creme de



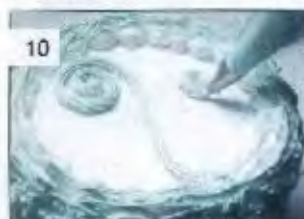
Corte o transfer na largura desejada. Derreta o chocolate branco e deixe amornar. Despeje sobre o transfer e, em seguida, espalhe o chocolate com a espátula, retirando os excessos.



Aplique o transfer na lateral do bolo e deixe secar por cinco minutos. Faça toda a volta. Com o chantilly no saco de confeitas e o bico perlê, distribua algumas bolinhas na borda do bolo.



Tinje o chantilly com uma gota de corante verde. Coloque o chantilly tingido em um cartucho de papel. Dê um corte pequeno na ponta. Em movimentos circulares e contínuos, cubra as bolinhas. Faça arabescos nas laterais.



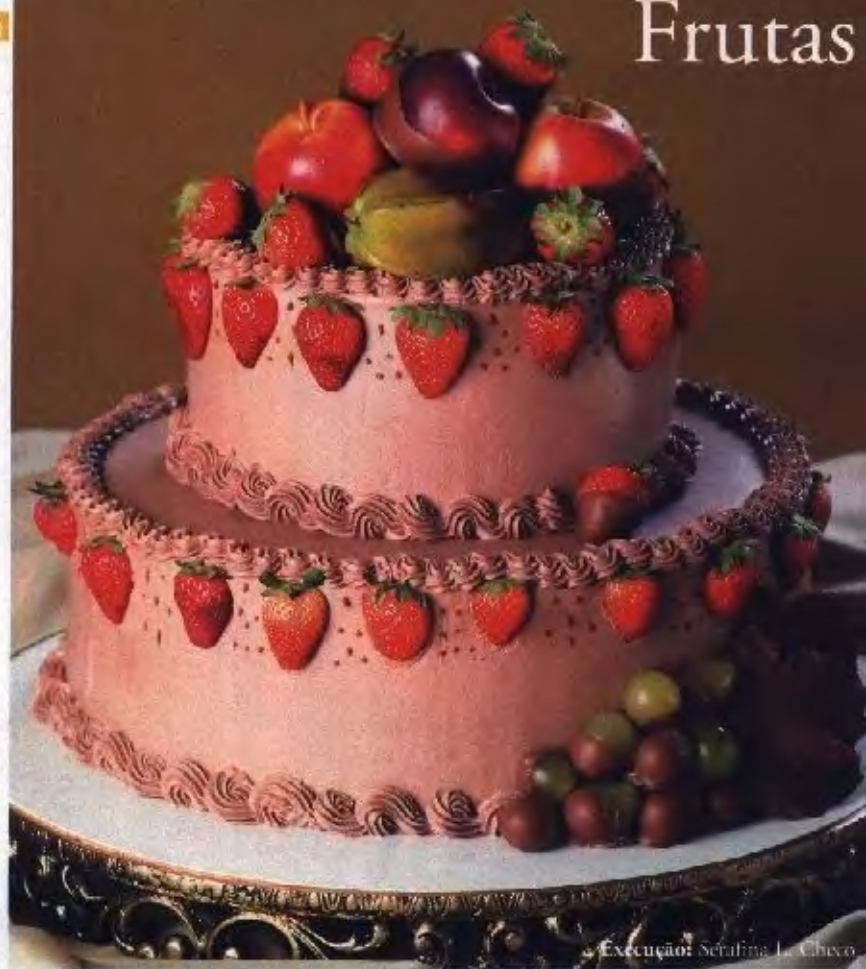
Com o bico piranga e o chantilly verde, faça um caracol na parte de cima do bolo. Em seguida, puxe o fio. Repita fazendo outros três. Com cuidado, retire o acetato do transfer. Com o mesmo bico, dê acabamento na base do bolo, no formato de conchinhas.

Aprenda mais!

*Você pode cortar o transfer na largura da lateral do bolo.

*A placa de chocolate funciona sobre o transfer deve ser bem fina para facilitar a corte do bolo.

Frutas



Execução: Serafina Le Chivo

Material utilizado

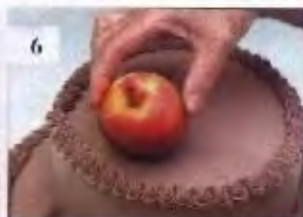
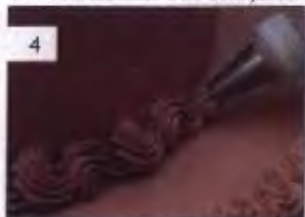


Espátula
Faca
Saco de confeitar descartável
Maizê
Chocolate hidrogenado
Bico de confeitar - parangá nº 21
Creme vegetal tipo chantilly chocolate
Frutas

Sugestão:
Pão-de-ló chocolate
Recheio de frutas



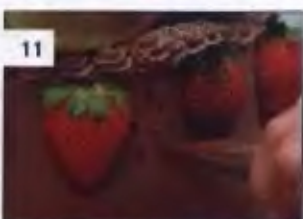
Cubra os bolos com chantilly de chocolate. Alise bem e sobreponha um ao outro. Coloque o chantilly no saco de confeitar com bico piranha. Em toda a volta superior do bolo, faça movimentos zigzagues. O movimento deve ter o mesmo tamanho e ser bem junto.



Na parte inferior e na junção dos bolos, desenhe conchas invertidas. Use o mesmo bico. Com as frutas higienizadas, banhe parte delas no chocolate fracionado derretido. Deixe-as secar sobre um tabuleiro forrado com papel manteiga e disponha-as sobre o bolo.



Inicie pelas frutas maiores e, depois, espalhe as demais. Separe os bagos do cacho de uva e banhe-os, um a um. Deixe secar. Na lateral do bolo, coloque um pouco de chantilly. Por cima, distribua os bagos, montando o cachu. Passe uma camada grossa de chocolate sobre uma folha de parreira e deixe secar. Despreze a folha natural e ornamente o cacho com a folha de chocolate.



Divida os morangos ao meio, mantendo as folhas. Disponha-os em toda a lateral do bolo, mantendo uma distância de dois dedos. Coloque o chocolate no saco de confeitar, corte a ponta, deixando um orifício bem pequeno. Ornamente o espaço entre os morangos.



médio



Tabuleiro

Execução: Eduardo Beltrame

Material utilizado



Chantilly
Manga de confeitar
Cartucho de papel
Espátula
Bico de confeitar - pitanga nº 19
Papel manteiga
1 pacote de açúcar
150 g de chocolate cobertura ao leite
150 g de chocolate cobertura branco

Sugestão

Pão-de-ló de nozes
Recheio creme de amendoim



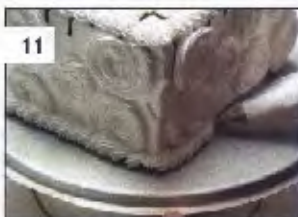
Para as peças do tabuleiro, sobre o papel manteiga, faça bolinhas de chocolates derretidos branco e preto. Detalhe o meio, alternando as cores do chocolate. Deixe secar. Alise bem o bolo com o chantilly. Derreta o chocolate e coloque no cartucho de papel. Trace quatro linhas paralelas, formando um cercado em todo o bolo.



A margem deixada deve ter 3 cm. Trace uma linha no meio. Depois, faça mais duas linhas de cada lado. Com o chocolate ao leite no cartucho, preencha os quadrados alternadamente.



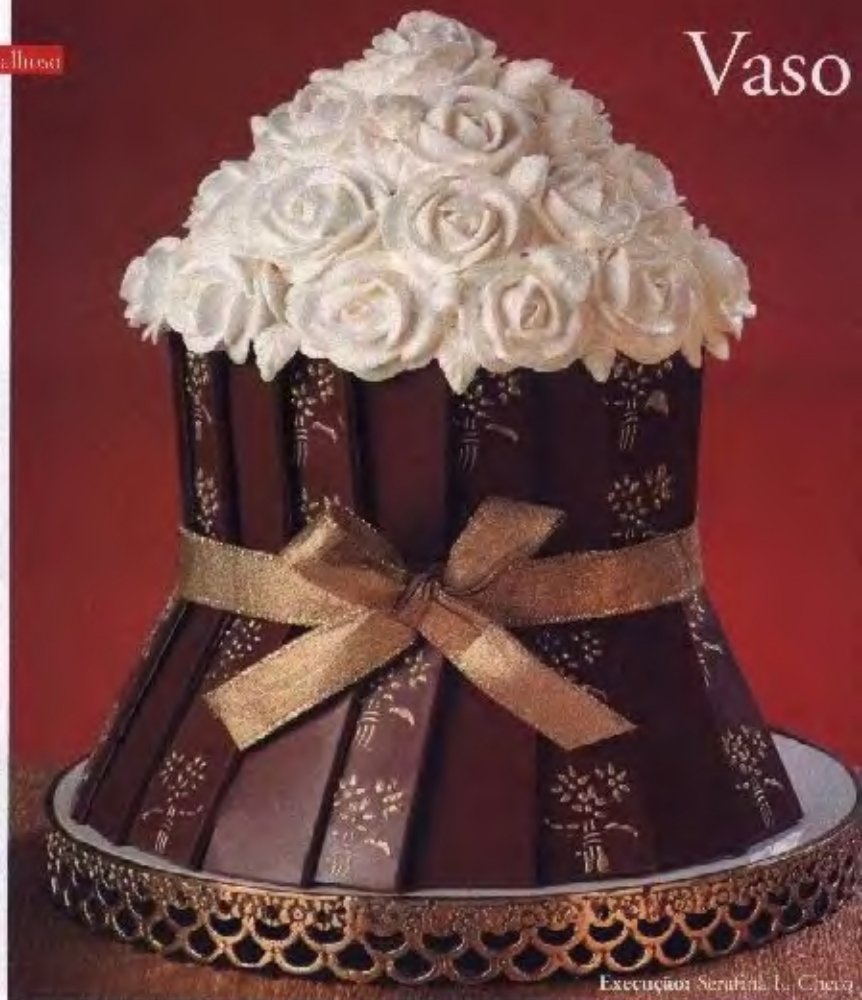
Repita o processo, nos quadrados que sobraram, com o chocolate branco. Com o bico piranga e o chantilly na manga de confeitar, faça toda a borda do bolo com movimentos circulares. Ornamente as laterais do bolo com espirais. Use o chantilly e o mesmo bico.



Aprenda mais!

As peças do tabuleiro podem ser de confeitos ou brigadeiro.

Distribua as "peças" sobre o "tabuleiro" seco. Finalize dando acabamento na borda do bolo. Faça movimentos circulares e use o mesmo bico.



Cor empregada: dourado

Sugestão: Pão-de-ló chocolate
Recheio de nozes e passas

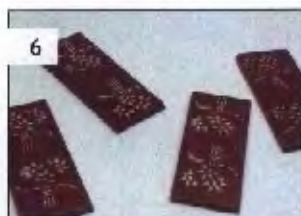
Você vai precisar - um bolo redondo, dois bolos redondos com buraco no meio e outro bolo redondo menor, assado no refratário.



Derreta o chocolate e faça as placas na forma de acetato. Você precisará de 40 aproximadamente. Em um recipiente, coloque duas colheres (sopa) de açúcar impalpável e uma colher (chá) de corante dourado. Por cima, despeje cerca de três colheres (chá) de bebida.



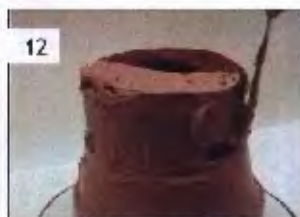
Misture bem até obter uma pastinha. Disponha o molde sobre a placa de chocolate. Por cima, passe uma camada de pastinha. Retire o molde com cuidado.



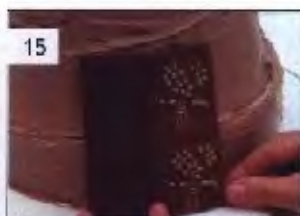
Repita o processo na metade das placas, cerca de 20. Bata o creme vegetal chocolate em ponto de chantilly firme. Disponha o bolo redondo sobre o tabuleiro e cubra com uma camada generosa de chantilly. Alise bem.



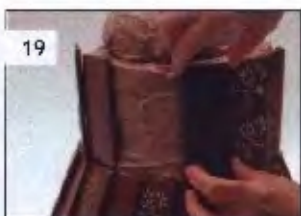
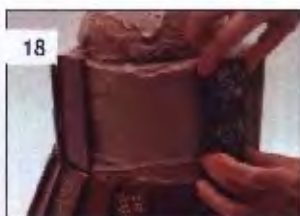
Por cima, coloque o bolo de bursen no meio com a parte de cima virada para baixo. Coloque a base de sustentação no meio. Cubra o bolo com o chantilly e alise bem. Disponha o outro bolo com buraco no meio sobre um disco de papelão. Coloque sobre os bolos.



Cubra o bolo com o chantilly e alise bem. Por cima, coloque o bolo redondo assado no refratário. Cubra o bolo com o chantilly e alise bem. Essa parte servirá como apoio para as roças.



Empregue as placas de chocolate na lateral do bolo. Use o tabuleiro como apoio. Alterne as placas lisas e trabalhadas e disponha-as uma sobreposta a outra.



Repita o processo na parte superior do bolo. Complete toda a volta. Sobre o suporte, com o chantilly natural e o bico pétala, faça o miolo da flor, a partir do número zero.



Por cima, faça outro menor e, ao lado, modele três pétalas. Abaixo, faça cinco pétalas, com movimentos circulares na base do suporte, faça mais sete pétalas.



Com um garfo, retire a flor com cuidado. Faça um cordão de chantilly entre o bolo e as placas. Disponha a rosa. Repita o processo, até montar um arranjo de rosas sobre o bolo.



Com o bico nº 366, distribua, entre as rosas, folhas feitas com o chantilly natural. Preencha todos os espaços. Finalize amarrando o laço de cetim entre as placas.

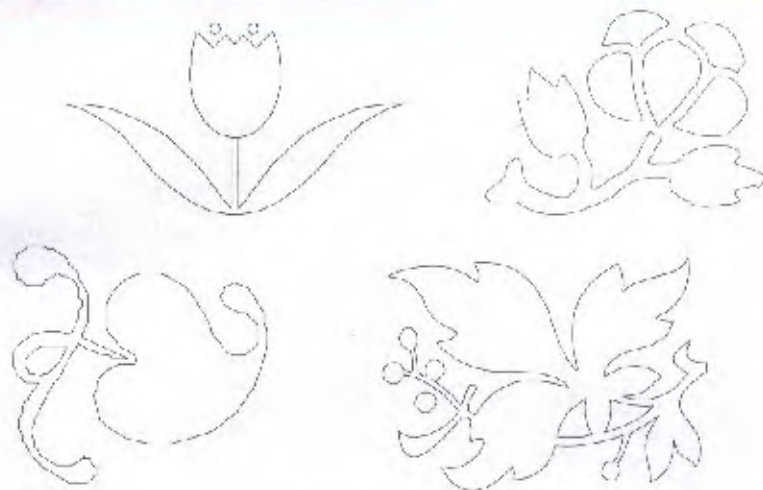
Aprenda mais!

*Pode-se substituir o licor por qualquer outra bebida alcoólica.

*Este tipo de molde para decoração de bolos pode ser encontrado em lojas de ramo.

*A base de sustentação, colocada no primeiro bolo com buraco no meio, pode ser feita a partir de um canudo de papelão, revestido com papel alumínio.

Sugestões - moldes



Receitas

Serafina L. Checo

Recheio de frutas

Ingredientes

- 1 maçã
- 2 pêraçgas
- 1 caixa de morangos
- 1/2 xícara (chá) de calda prunha

Preparo

Pique as frutas em um refratário de vidro. Tempere com a calda. Recheie o bolo, alternando camadas de frutas com chantilly.

Recheio de morangos

Ingredientes

- 1 caixa de morangos
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de chantilly

Preparo

Ligienize os morangos. Em uma panela, coloque os morangos picados e o açúcar. Leve ao fogo, cozinhando até dar ponto de geleia. Deixe esfriar, misture o chantilly e empregue.

Recheio de chocolate

Ingredientes

- 200 g de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara (chá) de chantilly
- 1/2 xícara (chá) de flocos de chocolate

Preparo

Em uma panela, coloque o chocolate ao leite picado e adicione o creme de leite. Derreta e deixe esfriar. Adicione o chantilly e os flocos. Misture bem e empregue.

Geleia de brilho

Ingredientes

- 250 ml de água
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara (chá) de açúcar

Preparo

Em uma panela, junte todos os ingredientes. Leve ao fogo, até se transformar em uma calda bem grossa. Empregue frio.

Aprenda mais!

**Você pode calori-la de acordo com a sua necessidade.*

Recheio de nozes e passas

Ingredientes

- 250 g de margarina
- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 200 g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite gelado
- 1/2 xícara (chá) de uvas passas
- 1/2 xícara (chá) de nozes moídas
- Conhaque (suficiente para cobrir as passas)

Preparo

Em um recipiente, coloque o conhaque e junte as uvas passas. Deixe curtir por algumas horas. Na batedeira, bata a margarina com o açúcar. Em seguida, acrescente o chocolate derretido e, depois, o creme de leite, batendo sempre. Refine o creme da batedeira e misture as nozes e uvas-passas. Empregue.

Recheio de leite condensado

Ingredientes

- 2 latas de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 8 gemas
- 1 colher (sopa) de farinha de trigo
- 1 lata de creme de leite

Preparo

Leve todos os ingredientes ao fogo, exceto o creme de leite, mexendo sempre até obter o ponto de doçura. Refine do fogo e acrescente o creme de leite. Misture bem e empregue.

Receitas

Recheio de coco

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 xícaras (chá) de coco seco
- Leite (suficiente para hidratar o coco)

Preparo

Hidrate o coco no leite. Junte todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo até levantar fervura. Empregue frio.

Recheio de baunilha

Ingredientes

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 lata de creme de leite

Preparo

Junte os três primeiros ingredientes e leve ao fogo, para cozinhar. Retire do fogo, acrescente a essência e o creme de leite. Misture bem e empregue.

Calda de frutas

Ingredientes

- 1 litro de água
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 4 maçãs
- 2 cravos
- 1 canela em rama

Preparo

Corte a maçã em quatro partes iguais. Junte todos os ingredientes e leve para ferver por meia hora. Empregue frio.

Massas

Pão-de-ló

Ingredientes

- 8 ovos
- 225 g de açúcar
- 225 g de farinha de trigo

Preparo

Bata muito bem os ovos com o açúcar, até aumentar bem o volume. Aos poucos, adicione a farinha. Asse em forma untada com margarina, em forno a 180° C.

Pão-de-ló de nozes

Siga a receita anterior. Após adicionar a farinha, acrescente uma xícara (chá) de nozes.

Pão-de-ló de chocolate

Retire três colheres (sopa) de farinha e adicione três colheres (sopa) de chocolate em pó.

Bolo de chocolate

Ingredientes

- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de margarina
- 5 ovos
- 1 xícara (chá) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 pitada de sal
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 1/2 colher (café) de essência de hortelã

Preparo

Bata a margarina com o açúcar. Em seguida, adicione os ovos, um a um, e as essências. Peneire a farinha com o fermento, o sal e o chocolate. Coloque os ingredientes peneirados na batedeira, alternando com o leite. Asse em forma untada, de 25 cm de diâmetro, e em forno preaquecido a 150°C, por 50 minutos, aproximadamente.

Recomendações importantes

Eduardo Beltrame

* Todas as caldas e recheios devem ser empregados frios.

* O confeitiro não aconselha molhar o bolo com guaraná, calda de péssgo ou abacaxi enlatado, porque podem azelar o pão-de-ló.

Receitas

Eduardo Beltrame

Caldas

Básica

Em uma panela, coloque 200 g de açúcar, 200 ml de água. Ferva até reduzir a quantidade na metade. Deixe esfriar e pingue gotas de essência de sua preferência e empregue.

Aprenda mais!

**Se desejar, pingue gotas de corante alimentício.*

Laranja

Para um bolo de um quilo use 300 ml de suco de laranja peneirado.

Licor de cacau

Em uma panela, coloque 300 ml de água, 50 g de açúcar e 20 ml de licor de cacau. Ferva até reduzir a quantidade na metade. Deixe esfriar e regue o pão-de-ló.

Três leites

Em um recipiente, junte 1/2 xícara (chá) de leite de coco, 1/2 xícara (chá) de leite e 1/2 xícara (chá) de leite condensado. Misture e empregue.

Crems

Amendoim

Em uma panela, coloque uma lata de leite condensado e uma colher (sopa) de margarina sem sal. Cozinhe até o ponto de brigadeirinho. Depois de o creme frio, adicione uma xícara (chá) de amendoim sem casca triturado. Misture e empregue.

Aprenda mais!

**O amendoim pode ser substituído por nozes, avelãs ou pistache.*

Brigadeiro de morango

Em uma panela, coloque uma lata de leite condensado, uma colher (sopa) de manteiga e quatro colheres (sopa) de achocolatado sabor morango. Leve ao fogo baixo até desgrudar do fundo da panela e mexendo sempre. Deixe esfriar e empregue.

Chocolate com bannilha

Em um refratário, pique 100 g de chocolate meio amargo e 100 g de chocolate branco. Derreta em banho-maria. Misture 150 ml de creme de leite e uma colher (sopa) de pó para sorvete sabor baunilha. Misture bem e leve à geladeira. Empregue cerca de 2 horas depois.

Frutas

Em uma tigela, coloque 200 ml de chantilly batido. Misture 200 ml de iogurte de frutas. Mexa muito bem e adicione 200 g de frutas da época picadas. Empregue.

Aprenda mais!

**As frutas podem ser morango, uva, pêssago ou abacaxi.*

Menta

No liquidificador, coloque uma lata de leite condensado, uma lata de creme de leite, uma lata de leite (a lata como medida), três gemas e duas colheres (sopa) de açúcar de milho. Bata bem. Despeje em uma panela e leve ao fogo, até engrossar. Deixe esfriar, adicione gotas de essência de menta. Empregue.

Aprenda mais!

**Se desejar, adicione gotas de corante alimentício.*

Mousse de tangerina

Bata 400 ml de chantilly em ponto firme e reserve. Seguida, derreta 100 g de chocolate cobertura branca. Deixe esfriar e junte o chantilly, 250 ml de leite condensado e 200 ml de suco concentrado de tangerina. Misture bem, incorporando os ingredientes e leve à geladeira por duas horas.

Pão-de-ló simples

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de farinha de trigo
- 5 ovos
- 1 colher (sobremesa) rasa de emulsificante
- 1 colher (sobremesa) de fermento em pó

Receitas

Preparo

Bata todos os ingredientes na batedeira, em velocidade média, por aproximadamente quatro minutos. Unte, com margarina sem sal, apenas o fundo de um aro de 23cm. Despeje a massa e leve para assar por 25 minutos, a 180°C.

Aprenda mais!

**A função do emulsificante é tornar a massa mais firme, facilitando o trabalho na hora da confeitagem.*

**Caso queira congelar, deixe o bolo sair do forno, esfriar totalmente e embale-o em plástico filme, retirando o ar. A validade é de até três meses.*

Opções

* Sem emulsificante

Caso não encontre ou não queira usar o emulsificante, bata os ovos com o açúcar, em velocidade alta e até dobrar de volume. Enquanto isso, à parte, misture o fermento e a farinha. Desligue a batedeira e junte a farinha, delicada e manualmente, aos ovos batidos.

* Pão-de-ló de chocolate

Para fazer o pão-de-ló de chocolate, acrescente aos ingredientes acima quatro colheres (sopa) de cacau em pó Mavalério.

* Pão-de-ló de laranja

Acrescente aos ingredientes acima 1/2 xícara (chá) de suco de laranja e raspas de uma laranja.

* Pão-de-ló de nozes

Para fazer o pão-de-ló de nozes, substitua 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo por 1/2 xícara (chá) de nozes picadas.

Varição: no lugar das nozes, pode-se acrescentar amendoim ou amêndoas.

Serafina L. Checo usa: Corantes Soft Gel Mix e Creme vegetal tipo chantilly Hualá Oro.

Eduardo Beltrame usa: Chantilly Ambiente Puratos, Corantes Soft Gel Mix, Geléia de milho Harmony Cold Neutro Puratos, Bicos de confeitar Wilton e Chocolates cobertura Premium Mavalério (branco, ao leite e meio amargo).

Cartucho de papel manteiga



Dobre ao meio uma folha de papel manteiga com 20 x 30 cm.



Vinque bem.



Coloque o dedo no meio e vire a folha.



Forme um cone.

Eduardo Beltrame

Consultor técnico de panificação e confeitaria



- * cursos em todo o Brasil
- * desenvolvimento de receitas e de cardápios para hotéis, padarias, restaurantes etc.

BREVE DVD

Monte já a sua turma e contate-nos

0xx11 9743-8523

Serafina L. Chec

cake design

ministra cursos na área de confeitaria (chantilly, pastilhagem e modelagem)

workshops em todo país

aceita encomendas

aulas teóricas e práticas

cursos no Trem da Alegria

11 6743-9041 horário

Contatos

Bicos de confeitaria Wilton -
Celebrate

Rio de Janeiro/RJ

(21) 4327-1510

0800-228606

www.celebrate.com.br

Casa do Confeiteiro de
Jundiaí

Jundiaí/SP

(11) 4587-7107

casadoconfeiteiro@czra.com.br

Creme Vegetal tipo Chantilly
Hulala Oro - Codap

0800-7727647

Della Citta Bolos

Jundiaí/SP

(11) 4582-0688

bolosdellajazz@yahoo.com.br

Farinha Anaconda Industrial e
Agrícola de Cereais S.A.

0800 168333

www.anaconda.com.br

Indústria de Produtos
Alimentícios Mavalério Ltda.

Diadema/SP

(0800) 195155

www.mavalerio.com.br

Mix Indústria de Produtos
Alimentícios Ltda.

São Bernardo do Campo/SP

(11) 2169-1900

www.mix.ind.br

Paratos Brasil Ltda.

Guarulhos/SP

(11) 6404-7300 / 6404-0867

www.paratos.com.br

Centro Culinário e Trem da Alegria

A maior especialidade culinária
com cursos em geral:

* confeitaria * chocolates * pão de mel
* trufas * bolos decorados * tortas e muito mais



Cursos profissionalizantes

A loja completa em artigos de culinária e
Despacha catálogos e mercadorias para todo

Linha completa de artigos de confeitaria e

R. Costa Barros, 962 - Vila Alpina -

11 6917-2568 / 3695

Agradecimentos especiais

Confeiteira Janaluz Bortanelli

Culinarista Dárcia Zanforlin

Compre um caderno e ganhe uma lição.



Na verdade, uma lição de vida.

Colaborar para a paz ensina a gente a ser mais compreensivo.

Mais gentil e mais humano.

Comprando os cadernos do Sou da Paz você ajuda a levar esta lição adiante.

Uma lição que vale para a vida toda.

Cadernos Sou da Paz.
Para escrevermos uma nova história para o Brasil.

A venda numa loja pertinho de você.

Informe-se pelo fone (17) 3524-9000 ou envie um e-mail para saodomingos@saodomingos.ind.br

Parte da renda será revertida para o Instituto Sou da Paz, que trabalha para redução da violência em nosso país.

Parceiros comerciais



INSTITUTO
SOU DA PAZ